

BLONDUS RICARDUS

AOC CORBIÈRES Rouge
Millésime 2014

C'est dans les origines viticoles antiques des Corbières que Pierre Richard et sa sœur Véronique ont puisé l'inspiration de ce nom. Traduire « Pierre Richard » en latin et détourner le parti pris en faisant appel au surnom du Grand Blond correspondait bien à ce vin tout à la fois impérial et cocasse, construit comme un haut de gamme traditionnel des Corbières mais non élevé en fût de chêne.

SOL Argilo-calcaire

CÉPAGES 38% Mourvèdre - 34% Syrah - 16 % Grenache
- 12% Carignan

DEGRÉ 13%vol.

VINIFICATION Raisin issu d'une exploitation qualifiée à Haute Valeur environnementale de niveau 3. Suppression des insecticides grâce au dispositif de confusion sexuelle. Récolte manuelle. Longue macération.

DÉGUSTATION Jolie couleur riche et profonde. Le nez est bien ouvert et flatteur, avec des notes de cerises bien mûres. La bouche est pleine et savoureuse avec un bel équilibre tanique.

POTENTIEL DE GARDE 8 ans.

CONSEIL DE SERVICE La complexité et la richesse de ce vin seront mis en valeur par une mise en carafe 2 ou 3 heures avant consommation.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 17° à 18° C.

ACCORDS CULINAIRES Viandes en sauce, rôties ou grillées, ainsi que la plupart des plateaux de fromages.

Palmarès

2014 : Médaille d'Argent – Quatrième Concours des Meilleurs Vins Français pour les Etats Unis, Miami (2011)

2014 : Médaille de Bronze – Concours des Féminales (2011)



– Domaine de l'Évêque – 11430 GRUISSAN
T 04 68 75 00 48 - F 04 68 49 09 23 – contact@vinspierrerichard.fr
www.vinspierrerichard.com

